ÇİKOLATALI ARMUT TATLISI

4 adet frenk armudu
2 su bardağı su
1 su bardağı esmer şeker
Sosu için:
100 gram bitter çikolata
100 gram çiğ krema

Armutları sap kısımları kalacak şekilde soyun. Armutları tencereye yerleştirin, üzerlerine esmer şeker serpin ve suyu koyun. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte fokurdayıncaya kadar pişirin. Tatlıları servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Çiğ kremayı tencerede ısıtıp üzerine bitter çikolatayı ekleyin karıştırıp armutların üzerine düküp sokuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:68337 • adı:Çikolatalı Armut Tatlısı • gönderen:mahinur • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:33